FICI{Ë DT Ii/\BtrTTC/\TION PRODUIT'S VEGETAUX

Matières premières

LaTOtte --_-

Proporl
rcsl)(!(

:r,tl.

'I kr

5t)0 q /
prrrtr
s09/k
puri

Brocoli

Lâit entier

oeufs

Zeste de citron 10

Sel 4,59/

Poivre o,rg/

pro,q

0,1 g / CLrrry

Pold*i* o",,u,.,
(après parirrlr'
éPl uchaq(')

F'*;nt-r" o"

| ,.?,llJ:,ii:1,, | ,,i;:;:,. f.=Jll:iii,,,,,,i,.,,ï;lli:,.,,.ltlnll.:'[""-;"l

F:",rï=x.:,] I lo,'',",,, I 1,.,,h, I I

réâ lisation

lon
tl r\r

r'11f

irl

l<r1 rlr.

kcl tlt
ôc

(.1

Matérie!: l\4arériel rle cuisine usuel {gaz, casr;e;oi:.). 'burvapettr (ou cuit-vapeur), hachoir

Mode opératoire :
1. Laver, parer et éplucher les légumes. L{r'; (('rl)(tT grossièrement
2. Les cuire séparément dans l'eau bouill.rill('
3. Egoutter signeusement (poser la quantiti't,l,ltttlue m = .", '.'. . . " ,)
4. Battre le Iait et les oeufs, àssalsonner (sol, p,rlvre)
5. lvlixer les carottes cuitcs âvec la moitié rlrr Irtllange lait/oeufs et le curry (au stephan ou moulin à légumes)
6, Faire de même avec les lrr:colls avec Ie resit('rlrr mélange lait/oeufs le zeste de citron
7. Empoter au poicls de con:ilgne (lavage des pol:; au préalable)
B. capsuler immédiatemonl (r:apsules trempées;tu préalable dans I'eau chaude)
9. Stériliser (temps entre calisulage et stérilisation < 7h)

Contrôles :
r pH prodLrlt firrl :
D test incubaLlorl :

Modes de traite-ment therriqrc utilisé :
o Pasteurisal.lon:

I stérilisation :
Barème : th15/112oc DLUo choisie : 2 crns
Les barèmes de stérilisation sont donnés à titre h)(licatif. Il doivent être établis pour un produit, un contenant et un équipement donné.

,C!)i5clva&ao : conservation longue dL:rée à temparraLure ambiante.

Conseils d'utilisation : A conseryer au frais (< 4"c) après ouverture et à consommer rapidement.

rl

'g/k(ldtl
prod Liill

. g/kgtk
o,qu lt
l<c1 dr

pro(lr rl t

u poids mcyên dans chaque pot : il observations:

CFPPA de Lozère-AtelierAgroalhrentaire de Fiorac Fiche de fal)ricrlion

Dénomination du

produit

Date de
fabrication p

Chutney aux
oignons

FTCH Ë ÛH FÂBN.TCATIONI PRTFU"!TTS \Xg6 HT'AL'X

rrrqot I

-

rodrrlt d

l
I

Durée de réalisation :......

Matières premières Proportion à

respecter

Pold
(

Oignon 1,400 kq

Pom me I,ZO0 kq

Tomâte 850 q

Raisins secs 25O g

Sucre roux 500 9

Vina iq re de cid re

llLtilc (rrc 2as utrllser

liltilo tI'aradtile) _
5el

urry

650 s

130 g

1,3 g/ k9 de
légumes

o,9 g/ kg de
lé9umes

M3ttér,Le=.1 : lvlatériel de cuisine usrrel (qaz, car;rir,rrrrlrr...)

Mqçlg-gpératoire :
1. Laver et éplucher les légumes - peler les tômates
2. Les couper finement
3. Cuire pendant 20 min cl;rnr; I'lrrrllc les oîgnons, les pommes et les tomates
4. Ajouter le reste des lnrlrrlrllr,nl'; (,t poursuivre la cuisson 30 min (I'C > B-5"C)
5. Vérifier le pH (si pH > 4 ilitttlt't (lu jus de citron)
6. Empoter à chaud (f"(l .. r;r)"( ) 'ilr poids de con:rilJne (lavage des pots au préalablc)
7. Capsuler immédi"rtcril(lilt l,r1t',rtlt::; trempées au lnlalable dans I'eatt chaude)
8. Pasteuriser (mettt'c lc:; ltroLlttl!'; Llans l'.:au dt'j;i lxtrtée à ébullition - temps enL:re capsulage et pasteurisation ... .11))

Contrôlcs :
o pH prodLrlt fllrl : ir ol):i{rrvations :

tr poids moyen clans cllr(l[o [)ot:
E test incubation :

Mode de traitement thelmique utilisé :
r Pasteurisation:
tr Stérilisation :

Barème : 30min/eau à cilrLrllilion DLUO cholsie : 2 ans
Les barèmes de pasteLtrisatiort :;onl (lonnés à titre indicatif. Il doivent être établis pour un produit, un contenant ct un écluipr:rrn:nl tktnnrl.

Conservation : clonscrv;rlloI lortrlri0 tlrrrée à température ambiànln.

Conseils d'utilisatlon : A r:ofso|vr:r au frais (< 4"C) après ouvcrtuTe et à consommer rapidement,

CFPPAde Lozère-AteljcrÂ!roalinrcnlair0 clc Florac Fichc de fabrication

Type
'emballage

Nolot
emballage

Quantité
nette Nombre

IO 272m1 7I5 q

s nlis en oeuvre
itl)r1'r:j paraqe-
1,1 rl r tchage)

Dénomination du
produit

Date de
fa brication
Caviar

d'aubergine

FICHH DE FABRICAI'ION PROBUITS VËGËTAUX

Nolol

pro(lilil I tto

Id'emba t;
Matières premières Proportion à

respecter

Auberg ine 8,8 k9

Huile d'olive Lks

Ait 100 9
(:11 gousses)

Jus de citron 100 I
(È3 citrons)
Pcrsil

Scrl

P.r l)rl l(

Po lvrrl

50g

4g/kgde
produit

o,2g/kgde
produit

0,1slde
produit

Pol(li rùis en oeuvre
(,rl,rf.i parage-
rrl rltrchage)

l4A!éde! : l'4atériel de cuisine usuel (gaz, r:,r,;:;r:role...), four vapeur, hachoir

l4adc,atréIalairc :
1. Laver, parer et éplucher les aill)crgines. Les coUper grossièrement
2. Eplucher et couper l'atl
3. Faire revenir les aLtbcrçlln(!'i 1:t l'ail dans l'hulle 2 .l min
4. AJouter le persil h;rclrô cl lc jur, de citron

5. A:rsaisonner (,. lvlixor le tout (au stel)ll,l[)
,/" V(ir.itierlepH : pll "-4,:'.,=>stérilisi.tth)tl oLt acidificationparajoutjusdecitron
pl.l ....,1,.i ==> pasteLtrl:-ttit,n
lJ" lrlll)olcr (à chaud TaC > (,0,'(:, si pa:tteuLl:,,tttut) au poids de consigne (lavage des pots au pr éalablt)
9. Ca;rsrrlcr imntédiàtemcnt (cJpsu/es trempi\':;,ttt préalable dans l,eau chaude)
I 0. St6rlliscr oU pastertriscr (n?cttre /es prpdult', tt,ilt:; l'eau déjà portée à ébullition)

.qoit-Iô-lcs:
I pH procluit fini : r, ()lr i0r v(rtions :
0 polds moyen dans chaque pot :
Lr test incubation :

de traitement thcrnrique utlljgé :
I Pasteurisation:
r Slr::rilisatlon :

lJ,ri!nrc: 1l0oC/1h1!irnll - cau à ébullition/6Omin
Le:; I)'tti\tttt"t Ih':,li'tilisation/l)J:;l(:Ltisation sont donnés à titre indicatif. Il doivent être établis pour Lrn I)tt\lull, uu (t)ttlt't),tnI cl rtn t':tlttipcrnent donné.

qonsa!"va![ion : Cor],,.r v,rtir)n lonrlrc durée à température ambiante,

conseils <l'rrl!lisalion : A (înscrver au frais (< 4"c) après ouverture et à consommer rapidement.

CFPPA de l-ozùrc Alclicr Agrualimcnlilirc dc l,'lorac_Fichc tlo lrbrication

DLUOchoisie: 2ans

Type
nballâge

Nolot
emballage

Quantité
nette Nombre

Io 272m1 190 q

FICHE DE FABRICATION PRODUITS V.ÊGETAUX

produit fabricatlon Nombre nette
?'.t cl

Matières premières

Tomate 5 kr1

):) (l

2,5 c1 / ky
légtttrrtr,;

Huile d'olive

O,7 g / l<r.1
légumes

Màtériel: Matériel de cuisine usucl (t1,tz, trrr;:;t:r'rle...), rtlllillo(t:i(r ((rtl llrotllill à léqumes)

Mode opératoire:
1. Laver les tomates
2, Les couper en 4
3. Les cuire pour les ramollir
4. Les raffiner
5. Cuire la pulpe obtenue jusqu'lt tt'rtlttr Lion de moitlé (l"C > I)!1"(:) - mesure du Brix en fin de cuisson, objectif à atteindre S"ltrix
6. Assaisonner

' 7. Vérifler ie tH (si pH > 4,4 a.iouter dr jG de cii'an)
B. Embc'uteiller (lavage des bouteilles ar préalattle) à chaud (ToC > Bo"C) au volume co,rsigne
9. câpsuler immédiatement (capsules trempécs au préalable dans l'eau chaude)
lO.pasteuriser (mettre les produits dans |eau (li,jà portée à ébullition - temps entre capsulage et pasteurisation < 7h)

Contrôles :
r pH produit fini :
I taux de sucre :
tr test incubation :

Mode de traitement tfu:-rmique utilisé :

tr observations:

r Pasteurisation:
tr Stérilrsdtion :

Barème : 3Otnin/c,rtr .i ébullition DLUO choisie : 2 ans
Les barèmes clc past(:urlsation sont donnés à titrt: inclicatif. Il doivent être établis pour un produit, un contenant et un équipement donné.

conservatigll : conservation longue durée à tenrlrtrr.rture ambiante.

: A conserveT au frais (< 4"(:) après ouverture et à consommer rapidement'

Proportlon.\
rospoctor

Poids mis en oouvr(!
(après paraçyc
épl uchago)

OrlgInc

fournlsseur

CFPPA de Lozère-Atelier Agroalimentaire de Florac-Fiche dc fabrication

Dénomination du
Produit

Date de
fabrication

Nolot
p

Saucê type
"ketchup"

Frc [-i Ë t Ë ËABRTCATT û i$ iPR 0n !.] rTs vËm ËTd\["JX

roduit

ion:........,.,,.,. :g: .-
Pôlds nris en oeuvre
(;-rprès parage-
ripluchage)

!:g,;Ér rqi .

I

Mode opératoire :
1, Laver les légumes
2, Peler les oignons, les émlnctrr finement
3, couper les tomates en 4
4. cuire les lé9umes pour les rattrollir
5. Raffiner

6. cuire la pulpe obtenuc avcc le sucre, Ie vlll;rl(lfe jusqu'à l'Ôbtentlon cle Ia texture désirée (mesure du Brix en fin de cuisson)
7. Assaisonner
8. Vérifier le pH (si pH > 4,4 ajouter du iuF de cilrln)
9. Embouteiller (lavage des bouteilles au préalal>lt:) à chaud (Toc > Booc) au volume consigne
10. Capsuler immédiatement (capsules trentpées att 1tr(:alable dans l'eau chaude)
11. pasteuriser (mettre les produits dans I'eau déji\ portée à ébullition - temps entre capsulage et pasteurisation < th)

contrôles : .
I pH produit fini : rr obscrvations :
t taux de sucre :
o test incubàtion :

Mode de traitement thermique utilisé :
! Pasteurisation :
n SterllrSatlo n :

Barème : 3omin/eau à ébullition DLUo choisie : 2 ans
Les batèmes de pasteurisation sont donnés à titÊ indi.atif. It doivent être établis pÔur un praduit, un contenant et un
équipement donné.

conservation: Conservation longue durée à température ambiante'

conseils d'utilisation : A conserver au frals (.< 4oc) après ouverturè et à consommer rapidement.

CFPPA de Lozère-Atelier Agroalirnentaire de Florac-Fiche de fabrication

Type
d'emballage

Nolot
emballage

Quantité
nette Nombre

Boutêille 25cl 25 cl

Vinaigre de cidre

Corlan(lr0 (poudre)

FICt-{Ë D[[:/\[i[rIC/1TI0N plLoDtrIT.S VI:GE.t.Atjx
Datn rlrr
fnbric;rllorr

)urée de réalisa!-lon :,

Matières premières Proporl lorr iI r0r;pIclIt'

) ,(t I't1

-

2,!, kr1

_-1,1i krt
600 rt

i:iil
35 sl
2 ct/ kq dr

-

proclr rll

0,1. q/ l<r1 rl,
proclUll

Poireau
Carotte
Pomme de terre
Oignon

Eau

(à ajuster selon texture)
Huile he pas utiliset
huile d'àtachide)
Sel

Po lvre

N') lot
l)t'oduit

Maiérlel: rirtériêi .J-o cLrisine L.LrÊl (.l,iz. casse.cr. mixeur p!cngec:
Mode opératoire :

1. Laver et éplucher les lé9umcs 2, Couper les grossièrement 3. Faire revenir les oignons (l,rns I,huile 4. Ajouter le reste des légrrrlil; - Cuire 5 mln crt rcmuant 5. Verser l,eau - Assalsonncr 6. Cuire 30 mln à feu cjouxJU,.(lu'à pouvolr nrlxr:r (I"C > BS"CJ 7' Mixer (si nécessaire, ajLt::t,'1 16 texture avec rr,:'t)elu B, Embouteiller - notur ta quantité d,eau re cas échéant)

9 (lavage tl,,:, t.,outeilles uu print,,t,pii"rhaud (ToC> BO"C) capsurer imméctar:crrrr'rrr (capsures rrempôis ,,u làaptte'aaÀs ieiilnaud"l 10. Stériliser (tenlls rntt t. t .tl)sulage et stéiitisation 2 -l

n 1

Mode de traite$ent ilr.!rnrique-ltilisé l
D Pasteurlsailoil :
I Stérilisatlorr :

.

Barème : 1l:),'Cl1h15min DLUO chojsie : 2 ans L:,;ÊX:^Æii:;';:ii:"i::,'oz|',!:',u'à titre inaicati.ltdoivent être etani, iour un proctutt, ut1
Conservation:

Produit stérilisé ==> conservation longue à température ambiante.
Si ie prôdu;t n'est pas slérjlisé :

- refrotsissement rapide (l"C : 1OôC en motns de 2h) après l,empotage à chaud ==> conservation très limitée (DLC environ +Bh), air frais (< +àC;
- pasteurisation suivie d'un refroidissement raprOe'+Gockag! au fiôiO (< +,C) -:> auqmentation de ra durée de conr".uution cJe ce proàuit 10rc;usqu;à-Jsemaines)
Attention, toute DLC doit être validée par des analyses microbiologiques.

CFPPAde Lozère-AlelierAgroâlirncntaire de Florac_Ficlie de fabrication

J

Fro.qédé de fAbrÎcafion

Emballrye Boui ?PL 50 cl
VoI à allzindre 53 tl

Mode opératoire
Porter 1'eau à ébxllitiotr
La verser su 1es llews

Àjoutil ies citroûs coup* en rooiei*
IËss* iafuser entre 12 heues à 24 i::s
lilt::or e Êltrc à plaque (mettle 2 à 3 ;:i-;s) = Eilisæt
la pompe dr Gilson et maintflÈ u
'+i

3orsi?at
Ai outer le suæ

Chauffer à ébullitioljuqu'à obieniion dubrix fixé
Motn'e en bouteille

Pastewiser les bouteilles noa capsulées (mettre Foduits dæ eau à ébl1tiicl) OU pasteuiser le sirop au Gilson et methe en bouteille
En fn de pasleuisation, caPsuler

Rincsr les bouteilles après remplissage

Poilt cle maitrise assorié

E:i* ia?iioa des fleus abîréæ ou dæ corps étrægers

BrLt m fin de cuisson : 60 "B

Leva3e iæ bo':ieilles avæt fabrication (au p1u tôt !a veiile)

Cap::iegeimédiataprès3mbouteiùage(?6Plude3bouteill*enatieÛi€a\'ætcapsulage);Capslesû'emPées dai eau chade ; Nçtto-lago du goulot si nécssaire avæi caPsulare

D-^- ôà^h. '
" rIU: ut at' : 4erurq+6
i Matières pretæru r$ei:r r4,

Plmtes

Eau

3 Flem dacacia o': flem de sueau

Sucre

Citons tos ù"aits 10 pr-s